

# BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

## Amaro molisano (Liquore di erbe)

### Area di produzione

Intero territorio regionale.

### Caratteristiche del prodotto

Liquore ottenuto da 32 tipi di erbe, radici, sostanze vegeali ed alcool buongusto. Dalle particolari erbe l'amaro riceve proprietà benefiche e digestive.

### Metodiche di lavorazione

L'amaro molisano viene prodotto in modo artigianale secondo una tradizionale ricetta, tramandata oralmente da diverse generazioni. Dopo la macerazione l'infuso viene filtrato e fatto invecchiare, indi imbottigliato.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Distillatore, mescolatore, filtri.

### Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.



Liquore al latte e Amaro Molisano

## Limoncello (Crema di limoncino)

### Area di produzione

Alcuni paesi del basso Molise.

### Caratteristiche del prodotto

Prodotto ottenuto dalla fusione di alcool, zucchero e limoni freschi non trattati senza aggiunta di coloranti o conservanti.

### Metodiche di lavorazione

Viene realizzato in casa per la propria famiglia. Il tipico periodo di preparazione è Natale quando le basse temperature invernali inducono il nostro organismo alla richiesta di maggiori calorie.

### Materiali e attrezzature per la preparazione

Cucchiaino, coltello, recipienti vari.

### Elementi che comprovano la tradizione

Conclamata tradizione orale.

## Liquore al latte (Liquore milk, Crema milk)

### Area di produzione

Campobasso.

### Caratteristiche del prodotto

Liquore dolce al latte prodotto artigianalmente con cura da una selezione di ingredienti naturali, di colore giallo caratteristico e dall'aroma gradevole. Il buon latte dei pascoli molisani, l'alcool, lo zucchero e gli aromi naturali fanno di questo prodotto una specialità di Campobasso rendendolo un prodotto originale ed esclusivo.

### Metodiche di lavorazione

La produzione viene fatta con assoluta fedeltà alla ricetta originale del 1840. Gli aromi naturali vengono fatti macerare in alcool e l'infuso viene unito al latte, seguendo una tecnica tramandata di generazione in generazione, successivamente viene filtrato ed imbottigliato.

Non vengono aggiunti additivi e conservanti. Viene confezionato in bottiglie di vetro.



Limoncello

### Elementi che comprovano la tradizione

#### Cenni storici

Locandine pubblicitarie realizzate da Lucien Achille Mauzan (uno dei precursori della pubblicità) nel 1923 nelle quali è indicato la "crema milk" come prodotto caratteristico di Campobasso.

Inoltre vi sono attestati di partecipazione a mostre e concorsi, tra i quali merita di essere citato, il "Diploma di Gran Premio" e la medaglia d'oro conseguite per la partecipazione di una nota ditta di Campobasso, con la "crema milk", all'Esposizione di prodotti dell'industria, alimentazione e di reclame, organizzata dell'ambito delle "Feste commemorative di Roma 1911".

#### Aneddoti

Il liquore milk è prodotto sulla base di una tradizione di oltre 160 anni; antichi e particolari procedimenti permettono di rendere il latte solubile nell'alcool, realizzando ciò che per molti è impossibile.

## Nocino

### Area di produzione

Intero territorio regionale.

### **Caratteristiche del prodotto**

È un liquore dolce a base di noci, dal colore marrone e dall'aroma pungente.

### **Metodiche di lavorazione**

Ingredienti: alcool buongusto, noci verdi, zucchero, acqua, noce moscata, cannella e chiodi di garofano. Una volta raccolte le noci ancora verdi, si puliscono e si tagliano in quattro parti mettendole in infuso con alcool in un recipiente di vetro che abbia la chiusura ermetica. Tale macerazione, che dura 38 giorni circa, deve avvenire esponendo il prodotto al sole; alla fine del periodo indicato si aggiungono: chiodi di garofano e facoltativamente noce moscata. Il tutto si tiene ancora in infusione per 2 giorni circa. La lavorazione successiva consiste nel far bollire lo zucchero sciolto in acqua, che una volta raffreddato, viene unito all'infuso; indi si filtra e si imbottiglia lasciandolo riposare per circa un mese e dopo di che è pronto per il consumo. Non vengono aggiunti coloranti, additivi e conservanti. Viene confezionato in bottiglie di vetro.

### **Materiali e attrezzature per la preparazione**

Recipiente di vetro a chiusura ermetica, bottiglie, coltelli, mestolo e cucchiaio.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.

### **Aneddoti**

Secondo la tradizione presente in alcuni comuni molisani, il miglior nocino viene prodotto raccogliendo le noci da utilizzare per la sua preparazione il giorno della festività del Martirio di S. Giovanni Battista (29 agosto).

## **Poncio (Liquore poncio)**

### **Area di produzione**

Campobasso.

### **Caratteristiche del prodotto**

Il poncio è un liquore dolce a base di aromi vegetali, il suo colore scuro è dovuto allo zucchero bruciato.

### **Metodiche di lavorazione**

La produzione viene fatta con assoluta fedeltà alla ricetta originale risalente al 1840. Nell'alcool si mettono a macerare gli aromi naturali (bucce di agrumi e spezie varie) unitamente allo zucchero bruciato; quando il composto ha raggiunto le



Poncio

caratteristiche organolettiche tipiche, viene filtrato ed imbottigliato. Non vengono aggiunti coloranti, additivi e conservanti.

Viene confezionato in bottiglie di vetro.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

#### **Cenni storici**

Locandine pubblicitarie realizzate da Lucien Achille Mauzan (uno dei precursori della pubblicità) nel 1923 nelle quali è indicato il "liquore poncio" come prodotto caratteristico di Campobasso.

#### **Aneddoti**

Il nome "poncio", termine prettamente italiano, è dovuto al divieto imposto dal fascismo all'utilizzo di nomi e termini di lingua straniera.

## **Poncio al caffè**

### **Area di produzione**

Intero territorio regionale

### **Caratteristiche del prodotto**

È un liquore dolce a base di caffè ed altri aromi naturali, dal colore scuro e dall'aroma caratteristico.

### **Metodiche di lavorazione**

Si utilizzano i seguenti ingredienti: alcool buongusto, acqua, chicchi di caffè, zucchero, bucce di arance, mandarino e limone. Le bucce degli agrumi, separate dalla parte bianca, tagliate sottilmente, unitamente ai chicchi di caffè macinati, si mettono in un contenitore di vetro a chiusura ermetica coprendole con alcool. Il tutto si lascia in infusione per 4 giorni circa. A parte, si fa bollire acqua con zucchero, fino a quando non si giunge al dimezzamento. Sempre separatamente si fa caramellizzare lo zucchero.

Quest'ultimo si unisce all'acqua zuccherata quando è ancora bollente, si mescola e si fa raffreddare; successivamente si versa nell'alcool, si filtra e si imbottiglia. Non vengono aggiunti coloranti, additivi e conservanti. Viene confezionato in bottiglie di vetro.

### **Elementi che comprovano la tradizione**

Conclamata tradizione orale.



Una veduta di Campobasso, località in cui si producono il Liquore al latte e il Poncio